

2016年10月7日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

**NEWS RELEASE**

Christmas Plan 2016

## クリスマス 関連商品のご案内

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人 佐久間智義）では、毎年好評をいただく人気のクリスマスケーキや、新商品の焼き菓子セットのほか、期間限定の特別ディナーや宿泊プランなど、クリスマス関連商品をご用意いたします。



### ■クリスマスケーキ

高級イチゴ「あまおう」を贅沢に使った『あまおうフレジェ』。「濃厚なクリームなのに、軽い口当たりで美味しい！」と大好評で、毎年完売の人気を誇ります。

そして今年の新商品には、マドレーヌやフィナンシェなど焼き菓子8種の詰め合わせ、『クリスマスギフトBOX』を。焼き菓子を1種ずつ食べて、全種食べ終わるとお正月。お子様の冬休みの楽しい思い出の一つになりそうです。（詳細次頁）

○あまおうフレジェ 5,000円 限定350個  
サイズ [W 19cm×D 9cm×H 6~10cm]



○クリスマスギフトBOX 2,500円 限定50個  
箱サイズ [W 16.8cm×D 16.8cm×H 6.2cm]  
(いずれも消費税込み)



ご予約：2016年12月15日（木）まで（完売次第終了）  
お渡し：2016年12月22日（木）～25日（日） 10:00～18:00  
赤坂スクエアダイニング（3階）ケーキショップ

### ■クリスマス ディナー

料理長 能登谷憲司がお贈りする、3日間限定の特別コース。大切な方とゆったり、大人のクリスマス。

提供期間： 12月23日（金・祝）～12月25日（日）

提供時間： 17:00～22:00 要予約

場 所： 赤坂スクエアダイニング（3階）レストランコーナー

料 金： 1名様 7,000円（消費税・サービス料込み）

\*2名様より承ります。

メニュー：

アミューズブーシュ

ニース風サラダのテリーヌ仕立て

フォアグラのラヴィオリとコンソメスープ

白菜で包んだオマール海老のポワレ

フヌイユ風味のアメリカンソース

国産牛フィレ肉とフォアグラのソテー ロッシーニ風

フランボワーズショコラ ツリーのように

コーヒー または 紅茶



### ■クリスマス ディナーbuffet

ご家族やお友達と賑やかに！冷製ボイル蟹やローストビーフなどホテル自慢の味を、心ゆくまでお楽しみください。

場 所： 赤坂スクエアダイニング（3階）  
buffetコーナー

提供期間： 12月23日（金・祝）～12月25日（日）

提供時間： 17:00～19:00、19:30～21:30（2部制）要予約

料 金： 大人 6,800円 グランエイジ（60歳以上）6,300円

中学生 4,000円 小学生 2,800円 幼児（4～6歳）1,800円



## ■クリスマス宿泊プラン

前頁のクリスマス・ディナーbuffetと、ケーキのルームサービスが付いた2つのプランをご用意いたします。

**提供期間**：2016年12月23日（金・祝）～12月25日（日）

**お部屋**：両プランごとに、ご希望のお部屋タイプをご用意いたします。

### ○ディナーbuffet付きプラン

夕・朝食付き。ご夕食は「クリスマスディナーbuffet」を、ご朝食は和洋buffetをご用意いたします。

お一人様 20,600円～36,100円

### ○ミニケーキ付きプラン

スパークリングワイン（ハーフ）とクリスマスミニケーキをお部屋にお届けいたします。（17:00～23:30）

お一人様 14,000円～29,500円



\*上記料金は、1室2名様ご利用時のお一人様1泊料金です。  
（消費税・サービス料を含み、別途、宿泊税を頂戴いたします。）

お客様のご予約・お問い合わせ先

TEL：03-3580-2311（代表／宿泊予約）

03-3580-2331（赤坂スクエアダイニング直通）

\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ ご掲載についてのお問い合わせ先 \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

株式会社 赤坂エクセルホテル東急 マーケティング 担当：吉岡・芹沢

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：sh.yoshioka@tokyuhotels.co.jp